



## Chili sin Carne med basmatiris



Portioner



Klar på



Vegansk

### *Basmatiris:*

- 1) Bring 650 ml vand og evt. 2 spsk. olie i kog i en stor slip-let gryde eller pande.
- 2) Tilføj posens indhold og lad det småkoge i 1 minut.
- 3) Læg låg på og lad det simre, til størstedelen af vandet er absorberet (ca. 12 minutter). Tilsæt en smule kogende vand for en blødere konsistens. Smag til med krydderier, tilsæt 1-2 spsk. varmt vand før servering. Dryp med olivenolie.

### *Chili sin Carne:*

Hæld glassets indhold i en gryde og opvarm gryderetten under omrøring i ca. 10 minutter.

Velbekomme!

### TIP

Server med en skefuld crème fraiche på hver portion – så er det helt klassisk! Spiser du ikke animalske produkter, så brug en vegansk udgave.

Et grønt drys persille på toppen pynter og smager godt. Server også gerne sprøde flûtes til og en grøn salat.